


# Ягодово-малинови тортички

Ягодов и ванилов крем с пресни малини

12 парчета (парченца)

   Medium

 up to 30 Min.



## 1 Блата:

Пригответе два блата последователно в правоъгълна форма с размери 30 x 20 см, предварително застлана с хартия за печене.

За първия блат разбийте яйцата на пяна с миксер за около минута на най-висока степен. Смесете захарта и ванилената захар и ги добавете към сместа. Продължете да разбивате още 2 мин.

Пресейте брашното, бакпулвера и царевичното нишесте и добавете като разбърквате с шпатула или на ниска степен с миксер. Разстелете сместа в застлана с хартия за печене форма и загладете. Печете в средата на предварително загрята фурна на 180 °C при горен и долен нагревател за около 25 мин.

След изпичане обърнете блата върху предварително поръсена със захар хартия за печене и оставете да изстине.

Пригответе и втория блат по стъпките горе.

## Съставки:

### За първия блат:

3 бр. яйца  
100 г захар  
1 пак. ванилена захар Dr.Oetker  
100 г пшеничено брашно  
0,5 пак. бакпулвер Dr.Oetker (половин)  
25 г Густин - фино царевично нишесте Dr.Oetker  
100 г сладко от ягоди или малини

### За втория блат:

3 бр. яйца  
100 г захар  
1 пак. ванилена захар Dr.Oetker  
100 г брашно  
0,5 г бакпулвер Dr.Oetker (половин пакетче)  
25 г Густин - фино царевично нишесте Dr.Oetker

### За ягодия крем:

1 пак. Крем Оле ягода Dr.Oetker  
400 мл прясно мляко

### За ваниловия крем:

1 пак. Крем Оле ванилия Dr.Oetker  
400 мл прясно мляко

### За украса:

about 20 - 50 г малини (няколко)  
1 малко босилек листа

**2 Сглобяване:**

Пригответе 6 ринга с диаметър около 8 см и височина 8 см. Облицовайте ги отвътре с ацетатна лента, за да можете лесно да извадите тортичките от ринговете. (Ако нямате ацетатна лента, можете да изрежете ленти от прозрачен джоб за документи).

Изрежете с ринговете 12 кръга от двата пандишпанови блатове. Поставете по един кръг във всеки ринг, отгоре намажете с част от сладкото и поставете втория кръг.

**3 Ванилов крем:**

Пригответе Крем Оле ванилия по описанието на опаковката, пресипете го в еднократен пош и разпределете върху блатовете. Приберете в хладилник, за да стегне леко.

**4 Ягодов крем:**

Пригответе Крем Оле ягода по описанието на опаковката, пресипете го в еднократен пош и разпределете върху ваниловия крем и приберете отново в хладилник.

**5 Украса:**

Когато и той стегне, можете да украсите тортичките с пресни малини и листа босилек.